CÓRDOBA 2016

I Jornadas Gastronómicas del Ajo



libro de recetas

HOSTECOR



PRESENTACIÓN

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y concretamente su comisión de gastronomía decidió incluir entre sus jornadas gastronómicas anuales dos que se celebran a la par de ferias de carácter nacional o internacional de nuestra provincia. Así las jornadas gastronómicas de la caza que se celebran en el marco de la Feria Intercaza y las Jornadas gastronómicas de productos ecológicos que se celebran en el marco de la Feria Biocordoba. Ahora me es muy grato incorporar una más, cual es las "Jornadas gastronómicas del Ajo" con motivo y en apoyo de la VIII Feria del Ajo de Montalbán de Córdoba. El ajo no solo es producción importantísima de la agricultura cordobesa sino que es uno de nuestros productos estrella en la gastronomía de Córdoba. Producto que en manos de nuestros cocineros ha superado el ser un ingrediente para convertirse en muchos casos en la base y en el alma de cada plato.

En esta ocasión con la inestimable colaboración de la Caja Rural de Córdoba y del Excmo. Ayuntamiento de Montalbán de Córdoba se ha editado este recetario que recoge todas las creaciones de los establecimientos participantes y en las que el ajo es el protagonista.

Antonio Palacios Granero
Presidente de Hostecor

ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Gazpacho Zahira

ELABORACIÓN:

El gazpacho Zahira es una especie de ajo blanco, hecho con almendras, ajo, agua, miga de pan, vinagre y un buen aceite, todo ello muy machacado casi tamizado por que es una crema que se sirve fría con algún tropezón de uva o manzana para contrarrestar ese sabor que suele tener el ajo, que aun que es el ingrediente de menor cantidad es el que suele aromatizar.

INGREDIENTES:

Almendras
Ajo
Miga de pan
Vinagre
Aceite de oliva virgen
Uva o manzana



CASA PALACIO
RESTAURANTE BANDOLERO

Ensalada de bacalao y vinagreta de ajos confitados

ELABORACIÓN:

Esta ensalada se hace con distintos tipos de lechugas, romana, lolo rosa, achicoria, escarola etc. Admite todo el verde que se quiera añadir, sobre el verde añadimos el bacalao salado y desmigado fino y naranja troceada, sobre todo la regamos con una vinagreta que tendremos preparada hecha con unos dientes de ajo que habremos confitado por cocción lenta durante cuarenta y cinco minutos en buen aceite de oliva que reservaremos para la vinagreta. Estos ajos los pasaremos por la turmix haciendo una emulsión con su aceite, sal, pimienta negra molida y una cucharada de vinagre de jerez, con la que regaremos la ensalada, aquí el aroma ha desaparecido por haber cocinado el ajo pero en cambio queda un agradable sabor para la refrescante ensalada.

INGREDIENTES:

Ensalada variada
Bacalao salado
Naranja
Ajo
Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta negra
Vinagre de Jerez



Bacalao al ajoarriero de la sierra

ELABORACIÓN:

Receta tan antigua como el ajo y como no el bacalao salado.

Forma de conservar el pescado durante largas temporadas sin nevera, todo natural, cada región quiere hacer suya esta receta, para nosotros es de nuestra sierra.

Se cuece el bacalao con patatas kilo por kilo se pelan las patatas y se limpia de espinas el bacalao se machaca todo bien en un mortero, se cogen seis dientes de ajos pelados y se machacan finamente, se añaden al bacalao y las patatas y se mezcla todo removiendo en sentido giratorio para añadirle buen aceite de oliva, sin dejar de remover, como si se tratase de una mayonesa, el aceite es a gusto de cada consumidor por ser más o menos espeso, en algunos sitios le añaden huevo crudo para que ligue más el aceite.

INGREDIENTES:

Bacalao
Patatas
6 dientes de ajo
Aceite de oliva virgen
Huevo (opcional)



CASA PALACIO RESTAURANTE BANDOLERO

Carrillada ibérica confitada al aroma de ajos sobre culis de crema de ajo y setas de cardo

ELABORACIÓN:

Este plato es de cocina de autor, es un plato de receta propia, hecho por nosotros para nuestra casa con un agradable sabor a ajo y una textura aterciopelada en su salsa, aunque inicialmente parece que lleva mucho ajo, al final no es tanto el aroma como pudiera parecer.
En aceite de oliva se cubre un kilo de carrillada ibérica con 6 cabezas de ajos sajadas por el medio, se pone al fuego a confitar 2 horas a noventa grados, se escurren y reservan.
En un termomix, se pone 350 gms. de ajos pelados y se confitan durante 35 minutos a 90°C y 250 cl. de aceite de confitar la carrillada. Pasado el tiempo se le añade dos cucharas de harina y se cuece por espacio de 10 minutos a 100°C, después se hace una emulsión con todo.
En la plancha asaremos unas setas y el plato lo montaremos de la siguiente manera, sobre el fondo parte de la emulsión, encima las setas y sobre las setas la carrillada laminada, napándola con un poco más de emulsión de ajo.

INGREDIENTES:

1 Kg. de carrillada ibérica
Aceite de oliva virgen
6 cabezas de ajos
Harina
Setas

Pan de ajo

ELABORACIÓN:
Batir la mantequilla, el ajo y el perejil, todo junto. Meter el mollete al horno y cortar, verter lo batido sobre el pan y servir.

INGREDIENTES:
Mantequilla
Ajo
Perejil
Mollete

Lomo de bacalao a la parrilla al ajo confitado

ELABORACIÓN:
Poner el bacalao a la parrilla unos minutos a cocer con aceite de oliva y orégano, poner a fuego lento aceite de oliva y ajos. Terminar el bacalao en la sartén.

INGREDIENTES:
Bacalao
Aceite de oliva virgen
Orégano
Ajos

CERVECERÍA
TAPAGONIA

Gazpacho blanco con uvas

ELABORACIÓN:

Batir ajos, huevos, aceite de oliva, sal, pan, vinagre y uva pelada. Servir frío.

INGREDIENTES:

Ajos
Huevos
Aceite de oliva virgen
Sal
Pan
Vinagre
Uvas



Paletilla de cordero deshuesada lacada a la miel y espuma de ajo

ELABORACIÓN:

Salpimentar las paletillas y dorar en una sartén con una gota de aceite. Reservar.

Cortar un fondo para el jugo (ajo, cebolla, puerro, zanahoria) dorar y cubrir de agua junto con las paletillas. Poner a fuego mínimo durante tres horas más o menos hasta que estén tiernas.

Sacar las paletillas del caldo y dejar reducir este hasta que tengamos la textura deseada, colar y reservar.

Deshuesar las paletillas en caliente y liar formando un rollo. Confitar dos ajos y reservar.

Pelar la patata y la zanahoria y con un saca bolas hacer bolitas de patata y zanahoria, cocer y reservar.

Para la espuma de ajo: escaldar los ajos cuatro veces, hasta que estén tiernos. Hacer un puré con estos ajos, la mantequilla, la nata y sal. Reservar en un sifón.

Para el montaje: precalentar el horno a 180°C y calentar la paletilla. En un plato llano poner la paletilla en el centro, añadir las bolitas de patata y zanahoria calientes. Al lado de la paletilla, la espuma de ajo.

Salsear las paletillas con el jugo de cordero. Decorar con el ajo confitado y una rama de romero fresco sobre la espuma de ajo.

INGREDIENTES: (2 personas)

2 paletillas de cordero lechal
2 cebollas
2 puerros
2 zanahoria
2 ramas de romero fresco
0,5 cls. de miel de caña
1,5 L de agua o jugo de cordero
1 patata
Sal
Pimienta blanca molida

Para la espuma de ajo:

100 grs. de ajos enteros
25 grs. de mantequilla
50 cls. de nata
Sal

Cabezal ibérico del Valle de los Pedroches con puré de membrillo, cebollitas y salsa de ajo

ELABORACIÓN:

Limpiar un poco el cabezal del exceso de grasa y salpimentar. Envasar al vacío con los dientes de ajo (no añadir aceite). Cocer en un termo de cocción (baño maría) o en un horno de vapor a 70º durante 14 horas. Transcurrido este tiempo enfriar rápidamente.

Para el puré de Membrillo: mezclar en termomix el puré con el jugo de cerdo a 80º, turbinar y colar.

Para la salsa de ajo: en una soute dorar el ajo con el aceite, flambear y añadir el jugo de cerdo. Dejar reducir hasta obtener la textura deseada y poner a punto.

Para terminar, cortar el cabezal en piezas rectangulares de unos 5 cm de largo por 3 cm de ancho. Dorar en la plancha sin nada de aceite. Darles la vuelta procurando que queden doradas y crujientes por sus cuatro caras.

Para el montaje: colocar dos piezas de cabezal en el plato. Acompañar de una quenel de puré de membrillo y las cebollitas glaseadas.

Depositar una cucharada de salsa de ajo trazando un cordón circular alrededor del plato. Decorar con el ramillete de tomillo fresco.

INGREDIENTES: (4 personas)

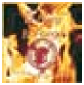
1 cabezal de ibérico
Sal
Pimienta
2 dientes de ajo
4 cebollitas glaseadas
1 ramillete de tomillo fresco

Para el puré de Membrillo:

1 terrina de puré de membrillo
50 cls. de jugo de cerdo

Para la salsa de ajo:

2 dientes de ajo laminado
100 cls. de jugo de cerdo
10 dls. de coñac
1 dl aceite de oliva



Carpaccio de atún de la almadraba al aceite de ajo

ELABORACIÓN:

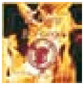
Cortamos láminas de atún muy finas con la máquina corte fiambres. Lo ponemos en un plato y aparte hacemos una vinagreta con el aceite de oliva, el ajo, la sal y la soja y se la incorporamos al atún. Listo para servir.

INGREDIENTES:

200 grs. de atún congelado
100 cls. de aceite de oliva
3 dientes de ajo
Sal
Soja



RESTAURANTE EL BUEY



Solomillo de ciervo al ajo rojo

ELABORACIÓN:

Ponemos una sartén con el aceite de oliva y una vez caliente sellamos el solomillo de ciervo por todas sus caras. A continuación incorporamos los ajos, la sal y la pimienta. Por último incorporamos el vino y dejamos reducir.

INGREDIENTES:

300 grs. de solomillo ciervo
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta
50 cls. de vino blanco
6 dientes de ajo rojo



Ajo blanco con melón

ELABORACIÓN:

Emulsionamos el ajo con el pan y la yema de huevo. Añadimos un poco de vinagre, sal, agua y a continuación lo batimos y añadimos aceite de oliva. Por último enfriamos y preparamos una guarnición de daditos de melón.

INGREDIENTES:

Ajo
Miga de pan
1 yema de huevo
Aceite
Sal
Vinagre
Melón



Bacalao al ajo arriero

ELABORACIÓN:

Desalamos el bacalao y los preparamos en bastoncitos que saltearemos con aceite y ajo. Antes de servir rectificamos con pimentón para que no amargue. La guarnición será de pimiento rojo pochado en juliana.

INGREDIENTES:

500 grs. de bacalao
150 grs. de ajo
10 grs. de pimentón picante
2 pimientos rojos
Aceite de oliva
Sal



Gazpacho blanco de ajo

ELABORACIÓN:

Se ponen todos los ingredientes en la batidora y se baten mientras se añade el aceite de girasol poco a poco, hasta que quede una masa homogénea, como una mahonesa.

Una vez montado, le añadimos agua y rectificamos de sal y vinagre.

INGREDIENTES:

8 dientes de ajo
4 huevos
200 grs. de pan blanco
½ l. de aceite de girasol
1 l. de agua
Vinagre
Sal

Lomo de merluza al azafrán con espuma de ajo

ELABORACIÓN:

Cortar la merluza en suprema de unos 200 grs. aproximadamente, salpimentar y pasar por harina. A continuación, dorar en una sartén a fuego lento por ambas caras, mojar con el vino blanco y el fumet y dejar reducir. Añadir el azafrán al final, para que conserve todo su aroma y sabor.

Para la espuma de ajo: cocer los ajos en agua hasta que estén tiernos, batir los ajos con la mantequilla y la nata hasta conseguir una crema homogénea. Introducir la crema en un sifón y cargarlo, dejándolo enfriar para conseguir una espuma con la textura deseada.

INGREDIENTES:

800 grs. de merluza
Azafrán en hebra
50 cls. de aceite de oliva
10 cls. de vino blanco
250 grs. de harina
Pimienta
Sal

Para la espuma de ajo:

8 dientes de ajo
50 grs. de mantequilla
25 cls. de nata

Rodaballo a la bilbaina

ELABORACIÓN:

Meter el rodaballo al horno con aceite de oliva y sal a 180°C. En otro recipiente, poner un buen chorro de aceite de oliva con la guindilla y los ajos laminados, ponerlos al fuego hasta que se doren.
A continuación, añadir el pimiento rojo cortado en juliana y se deja todo pochar a fuego lento.
Por último, rociar el rodaballo con esta verdura y unas gotitas de vinagre de Jerez. Dejar terminar unos minutos más en el horno hasta que el pescado esté es su punto.

INGREDIENTES:

800 grs. de rodaballo
20 cls. de aceite de oliva
8 diente de ajo
1 guindilla
300 grs. de pimientos rojos
Vinagre de Jerez
Sal



Lomo de bacalao al gratén de almendras y emulsión de ajo con puré de castañas.

ELABORACIÓN:

Ponemos el bacalao en una rustidera con el ajo y el aceite, lo confitamos en el horno a 75°C durante 25 minutos.

Por otro lado doramos las almendras y reservamos. Seguidamente hacemos un puré hirviendo las castañas y añadiéndole la nata.

Una vez esté terminado el bacalao, utilizamos el aceite y los ajos de haberlo confitado y lo ponemos en la termomix a la velocidad nº 6 y calor 65°C, hasta que quede una crema con cuerpo.

Servimos el bacalao, con la crema de ajo por encima y las láminas de almendra, acompañado del puré de castañas.

INGREDIENTES:

800 grs. de bacalao desalado
100 grs. de almendras fileteadas
100 mls. de aceite de oliva virgen extra
125 grs. de castañas
150 grs. de ajo
100 grs. de nata



Carrillada de cerdo ibérico, confitado sobre lecho de verdurita crujiente con gratinado de ajo

ELABORACIÓN:

En un sauxte ponemos el aceite de girasol, cuando esté a 45°C metemos la carrillada en el aceite durante 2 horas y 20 minutos.

Mientras se va confitando la carrillada, cortamos la verdura en juliana, la salteamos con un poco de aceite de oliva. Una vez salteada le añadimos salsa de soja.

Hacemos salsa holandesa con aceite de ajo para gratinar la verdura en el horno a 180°C durante 5 minutos.

INGREDIENTES:

100 grs. de zanahorias
100 grs de calabacín
100 grs. de puerro
100 grs. de coliflor
100 grs. de brocoli
60 grs. de ajo
115 mls. de aceite de oliva
250 mls. de aceite de girasol
75 mls. de salsa de soja
1 huevo
Sal



RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

Ajo blanco con bogavante

ELABORACIÓN:

Se descorteza el pan, posteriormente se "miga" y se añade todos los ingredientes. Excepto el agua que se vierte poco a poco mientras se bate. Posteriormente se rectifica de sal y vinagre. Aparte hervimos un bogavante de medio kilo aproximadamente abriéndolo por la mitad y los reservaremos en frío.

Para el montaje: en un plato pondremos migas de bogavante junto con jamón "5J", melón y en un cuenco el ajo blanco.

INGREDIENTES:

½ Kg. de pan "Abogao"
3 dientes de ajo
2 claras de huevos
1 vaso de aceite de oliva virgen
Sal
Vinagre al gusto
Agua



RESTAURANTE EL RANCHO GRANDE

Pierna de cordero lechal al ajo arriero

ELABORACIÓN:

Juntamos todos los ingredientes en una rustidera, teniendo en cuenta que echaremos una parte de vino por cada dos de agua. Lo introducimos en el horno a unos 250°C. Tapamos y dejamos que los ingredientes se doren. Posteriormente damos la vuelta para que se dore la otra cara sin tapar.

INGREDIENTES:

1 pierna de cordero lechal
Aceite
Sal
Pimienta
Ajo tierno
Agua
Vino blanco



Ajo blanco

ELABORACIÓN:

En la termomix se incorporan todos los ingredientes hasta crear una masa suave. Añadir el agua.

Para el montaje: servir muy frío acompañado de pasas de Corinto y trocitos de manzana.

INGREDIENTES:

Ajo
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre
Sal
Miga de pan
Huevo
Agua

Pez de espada a la parrilla con gambas al ajillo y alioli

ELABORACIÓN:

Se marca el pez de espada en la parrilla. En sartén aparte se echa el aceite, el ajo laminado y una guindilla, cuando esté dorado, añadimos las gambas.

Para el montaje: se emplata el filete de pez espada, se cubre con las gambas al ajillo y se sirve con alioli aparte.

INGREDIENTES:

Filete de pez espada
Gamba pelada
Ajo
Guindilla
Sal

Para el alioli:

Aceite de oliva virgen
Ajo
Sal
Vinagre

RESTAURANTE
LA GAMBA DE ORO

Carré de cordero lechal con puré de ajo asado

ELABORACIÓN:

Para el Carré de cordero: se deshuesa, se le añade la sal, la pimienta y se confita en la manteca.
Para el puré de ajo asado: se asan las cabezas de ajos, se limpian, se emulsiona el ajo con la patata, la nata, la sal y la pimienta.
Para el montaje: se dora el Carré en el horno y se emplata, se añade su propio jugo. De guarnición el puré de ajo.

INGREDIENTES:

Para el Carré de cordero:

Cordero
Sal
Pimienta
Manteca

Para el puré de ajo asado:

Ajo
Nata
Sal
Pimienta
Pimentón



Gazpacho blanco

ELABORACIÓN:

Se vierten los ajos, el pan y los huevos en el recipiente de la batidora y se bate enérgicamente. Se le añade el agua fría, la sal, el vinagre al gusto y los pepinos hechos daditos. Servir muy frío.

INGREDIENTES:

3 dientes de ajo
1 Telera del día anterior
2 huevos frescos
1 l. de agua muy fría
2 pepinos
1 vasito de aceite
Sal
Vinagre



Cogote de merluza

ELABORACIÓN:

Se coloca el cogote de merluza en la plancha muy caliente, se sella el cogote y se mete en el horno para terminar de hacer.

Se colocan los ajos en laminitas en abundante aceite de oliva y cuando estén dorados se le añade el vinagre y se rocía el cogote con los ajos.

Servir muy caliente, con guarnición de patata cocida y verduras salteadas.

INGREDIENTES:

1 cogote de merluza de pincho
1 cabeza de ajos
1 chorrito de vinagre
Aceite de oliva
Sal



Potaje de garbanzos con espinacas

ELABORACIÓN:

La noche anterior ponemos en remojo los garbanzos con un puñado de sal.

En una olla sobre fondo de aceite, colocamos los garbanzo, los cubrimos de agua , añadimos sal, dejándolos cocer a fuego lento.

Limpiamos y cocemos las espinacas, seguidamente ponemos a freír el pan y cuando este dorado lo retiramos y en el mismo aceite freímos tres ajos enteros sin piel hasta que se doren.

En un mortero ponemos, el pan frito, tres dientes de ajo fritos y dos dientes de ajo crudos. Añadimos sal y un chorreón de vinagre. Majamos todo muy bien y añadimos un poco de agua a la masa.

Rehogamos las espinacas hervidas en el aceite utilizado anteriormente, durante unos minutos. Incorporamos el pimentón y la mezcla que tenemos en el mortero. Dejamos cocer durante 5 minutos. Reservamos.

Cuando los garbanzos estén tiernos añadimos las espinacas a la olla y dejamos cocer todo junto durante un par de minutos.

INGREDIENTES: (4 personas)

500 grs. de espinacas
500 grs. de garbanzos cocidos
1 trozo de pan del día anterior
5 dientes de ajos
1 cucharada de pimentón dulce
Azafrán
Pimienta
1 decilitro de aceite de oliva
Agua
Sal

Cochifrito cordobés

ELABORACIÓN:

Troceamos el cochinillo en trozos pequeños y salpimentamos. Mareamos el cochinillo en una sartén, a continuación lo pasamos a una cazuela con abundante aceite muy caliente y añadimos los ajos sin pelar. Cuando esté casi frito añadimos el vino y tapamos la cazuela.

Servimos muy caliente cuando el vino se haya absorbido y el cochinillo esté bien dorado.

INGREDIENTES:
(4 personas)

1 kg. de cochinillo
750 mls. de aceite
250 mls. de vino blanco
1 cabeza de ajos
Pimienta
Sal



organiza:

patrocinadores:

HOSTECOR

C/ Dr. Jiménez Díaz, s/n.
14004 Córdoba
Telfs.: 957 29 84 43 - 957 29 99 00
Fax: 957 29 93 10
www.hostecor.com
e-mail: hostecor@hostecor.com

TURISMO DE CÓRDOBA
PATRONATO PROVINCIAL

Diputación de Córdoba

TURISMO DE CÓRDOBA
CONSORCIO

AYUNTAMIENTO DE CORDOBA

AYUNTAMIENTO DE MONTALBAN

CAJA RURAL
CÓRDOBA

colaboradores permanentes:

CajaSur

ASEPEYO

PHONE COR

vodafone

Coca-Cola

AXA

ENRIQUE LOPEZ

Cruzcampo

Equibar

LA AURORA
TRADICIÓN RENOVADA

HIELO DE CORDOBA

Sanitas